



Advents- Sonntage

Genießen Sie an den Advents- Sonntagen in weihnachtlicher Atmosphäre unsere hausgemachten Köstlichkeiten.

Vorspeisen

Mediterrane Tomatencrèmesuppe + hausgemachte Weißbrotcrouçons	3,90 €
Hausgebeizter Apfel- Anis- Lachs + Weißweibirne + Zitronenmeerrettich + Salatbouquet	6,50 €

Hauptgänge

Weihnachtlich mariniertes Pulled Pork auf Ofenkartoffel + hausgemachte Barbecue- Zimt- Soße	11,50 €
Im Ofen gebackene Zucchini gefüllt mit mediterranem Gemüse + Ziegenfrischkäse	11,90 €
Nackenbraten vom Schwein mit Waldfrüchten gegart + Waldfruchtjus + Mandelbällchen	12,90 €
Im Ganzen gebratene Reinhardswald- Forelle gefüllt mit frischen Gartenkräutern + zerlassene Butter + Salzkartoffeln	15,90 €
Gebratene Fasanenbrust + Waldfruchtjus + weihnachtliches Rotkraut + Mandelbällchen	15,90 €
Gemälzte Keule vom Hirsch + Malzjus + geschwenktem Grünkohl + Salzkartoffeln	16,90 €

Beilagensalate

Bunte Blattsalate + Balsamicodressing	2,50 €
Feldsalat + Kartoffel- Speck- Dressing	3,00 €
Kartoffel- Speck- Salat + Rapunzel	3,00 €

Nachspeisen

Haselnuss- Eistörtchen auf Brombeercoulis	4,50 €
„Rockslide“ Brownie mit Walnüssen und Karamell + 1 Kugel Eis	4,50 €